



VELOLUČKA GASTRONOMIJA OD TRADICIJE DO SUVREMENOSTI

Josip Žuvela
Lazarina 15
20000 Dubrovnik
josip.zuvela1@du.t-com.hr

Primljeno: 30.5.2019.

UDK 392.81(497.5Vela Luka)

Sažetak: Prehrana svakog naroda pa tako i Velolučana je gastronomsko-kuharski, ekonomski, socijalni, moralni, vjerski i zdravstveni pojam. Govoriti o velolučkoj gastronomiji znači govoriti o tom naselju i vrlo često o bogatstvu raznolikosti. Gastronomija jednog kraja sastavni je dio kulturnog identiteta, a gastronomska regionalnost pridonosi raznolikosti koja čini jednu zemlju bogatijom i zanimljivijom. Mada se u prošlosti teško i oskudno živjelo u Veloj Luci, prehrana kao egzistencijalna potreba čovjeka zadovoljavala je fiziološke potrebe jer je pripremana s mnogo mašte, snalažljivosti, entuzijazma, truda, ljubavi, skromnosti i zahvalnosti Bogu i zemlji. Ta prehrana bila je uistinu plod zemlje, sunca, mora i vrijednih ljudskih ruku. Originalnost i specifičnost pripremanja jela ovog kraja uvjetovana je, pored ostalog, tradicijom obrazovanja, religijom, blagom klimom, izborom živežnih namirnica te utjecajem susjednih naroda i njihovom kulturom prehrane. No, negativni utjecaji globalizacije uveli su značajne pomake i redefinicije lokalne gastronomije. Današnji gastronomski razvoj se koči pred imperativom stvaranja profita u ugostiteljskoj industriji. Uvode se neki novi običaji koji nisu kompatibilni s običajima i specifičnostima naše gastronomije te ih dokidaju i ugrožavaju umjesto da ih nadopunjuju. Izvorna gastronomija je umijeće koje ne smije ostati petrificirano i otporno na sve utjecaje, no jednako tako izvornu gastronomiju treba razvijati s puno senzibiliteta, treba je voljeti, željeti, živjeti, održavati i dijeliti sa svojim ljudima, prijateljima i gostima.

Ključne riječi: Gastronomija, običaj, vjera, identitet naroda, snalažljivost, kultura, namirnica

Prehrana svakog naroda (ili dijela naroda) je gastronomsko-kuharski, ekonomski, socijalni, moralni, vjerski i zdravstveni pojam. Ona je oduvijek bila vezana za razvoj društva. Znanstvena istraživanja o prehrani zadiru daleko u prošlost i potvrđuju činjenicu da su suvremena prehrana i gastronomska kultura rezultat dugog povijesnog razdoblja. Govoriti o gastronomiji jednog naroda znači govoriti o tom narodu, njegovoj povijesti i kulturi uključujući bogatstvo raznolikosti koje je tu kulturu oblikovalo.

Škrta velolučka zemlja, teški uvjeti rada i života činili su našeg čovjeka otpornim i izdržljivim. Usprkos nekadašnjem siromaštvu jela su bila kvalitetna jer su pripremana jednostavno i s mnogo mašte, snalažljivosti, entuzijazma...

Gastronomija jednog kraja sastavni je dio kulturnog identiteta tog naroda, a gastronomska regionalnost pridonosi raznolikosti koja čini jednu zemlju bogatijom i zanimljivijom (*varietas delectat*). Gastronomska baština, odnosno navike i kultura prehrane u zadnja dva stoljeća u našem mjestu usko je povezana sa razvojem i statusom našeg čovjeka, društva i prilikama u kojima je živio. Od najranijih vremena, prehrana kao osnovna fiziološka potreba čovjeka, postala je način borbe za opstanak. Škrta velolučka zemlja, teški uvjeti rada i života činili su našeg čovjeka otpornim i izdržljivim. Usprkos nekadašnjem siromaštvu, jela su bila kvalitetna jer su pripremana jednostavno i s mnogo mašte, snalažljivosti, entuzijazma, truda, ljubavi, i zahvalnosti Bogu i zemlji. Blagdanom i nedjeljom obroku se pristupalo naprosto obredno, dok je svaki uobičajeni lošiji obrok bio nadoknađen nadom za bolje sutra.

Kratki pregled osnovnih značajki hrvatske gastronomije

Hrvatska je bogata i raznolika u geografskom, kulturnom, nacionalnom, jezičnom i religijskom pogledu, tako je i u svojoj raznolikoj gastronomiji o kojoj se danas mnogo razgovara; ona se proučava, analizira i postaje jedan od najvažnijih čimbenika u marketinškoj zaokupljenosti hotelske industrije, sveukupnog turizma, a nadasve ljudskog zdravlja.

Na oblikovanje kontinentalnih hrvatskih narodnih gastronomija utjecali su bečka, austrijska i mađarska kuhinja. Na oblikovanje primorskih hrvatskih gastronomija utjecala je mediteranska, mahom talijanska kuhinja. Iako su to izuzetne i priznate kuhinje, hrvatska kuhinja je sačuvala izvjesnu originalnost, koja je baš miješanjem raznih, posve suprotnih ukusa dobila posebnu draž, ljepotu i privlačnost. Austrija svojim tijestima i slatkim jelima, Mađarska svojim gulašima i paprikašima, Italija svojim mediteranskim jelima, uspjele su svojim utjecajima od rustikalne slavenske kuhinje oblikovati jednu od najraznovrsnijih u Europi. Ona nije ni teška niti previše slatka, a ni toliko začinjena da se ne bi svidjela i najvećim sladokuscima. Istovremeno je toliko izvorna, jednostavna i zdrava da može privući svakoga.

Oblikovanje velolučke gastronomske tradicije

Tko želi bolje poznavati gastronomsku tradiciju ovog kraja mora poznavati kulturu prehrane ovog naroda odnosno ovu regiju u užem i širem smislu. Postoje nacionalne gastronomije na razini jedne države, postoje narodne gastronomije u sklopu jedne nacionalne gastronomije, iz njih izviru regionalne gastronomije čija prepoznatljivost treba biti autohtonost locirana na užem području jedne regije. Velu Luku smještamo u kontekst hrvatskog nacionalnog okvira, koji se potom dalje fokusira na obalni dio zemlje i na razmeđe dalmatinske i dubrovačke regije koje su povijesno bile pod jakim utjecajem i kulturološkim prožimanjima sa zapada i juga. Upravo u tom bogatom povijesnom sjecištu kultura prepoznamo gastronomsku tradiciju Vele Luke i njezin put do suvremene gastronomije. Na njeno oblikovanje utjecali su, između ostalog, povijest naroda, klima, utjecaji susjednih zemalja, vjera i običaji, izbor živežnih namirnica i načini pripremanja jela.

Povijest i klima

Područje današnje Vele Luke nastanjeno je još od prapovijesti, a o čemu svjedoče arheološka istraživanja i nalazi u Veloj spili. Razvitak suvremene Vele Luke počinje krajem 18. stoljeća. U to vrijeme buđenje trgovine i prometa rezultira stalnim naseljavanjem stanovnika okolnih zaseoka i „stanova“ u dnu velolučkog zaljeva u široj okolini crkvice sv. Vicenca i ranije sagrađenih kaštela. Škrta zemlja bez tehnološkog razvitka i bolest vinove loze uvjetuje određeno siromaštvo koje bitno utječe na skromnu prehranu stanovništva u mjestu. U prehrani dominira količina, a ne kakvoća. Nutritivno kvalitetna prehrana bila je privilegij manjeg broja imućnijih obitelji. Najveći dio stanovništva bili su težaci, radnici i pučani sa skromnim uvjetima života.

Vela Luka se nalazi u divnom klimatskom pojasu i raspolaže velikim izborom raznih namirnica koje čine pretpostavku za prepoznatljivu, izvornu, dobru i zdravu prehranu. Zahvaljujući takvim uvjetima i obilju, velolučka gastronomija stvorila je svoj specifični jelovnik koji je projektiran na bazi mediteranske gastronomske kulture.

Vela Luka i njezina okolina nalaze se u divnom klimatskom pojasu i raspolaže velikim izborom raznih namirnica koje čine pretpostavku za prepoznatljivu, izvornu, dobru i zdravu prehranu. Zahvaljujući takvim uvjetima i obilju, ta velolučka gastronomija stvorila je svoj specifični jelovnik koji je projektiran na bazi mediteranske gastronomske kulture, no treba voditi računa koliko se to neguje, koristi i prepoznaje u današnjem vremenu.

Utjecaji susjednih zemalja

Velolučani su odvajkada bili pomorci. Putujući po svijetu bili su u doticaju s gastronomskom kulturom i dosezima drugih naroda. No, poput pčela oni će pozajmljeno od drugih preinačiti i stvoriti *uzance*, običaje i tradiciju koja će biti samo njihova. Teško su mijenjali svoje ustaljene navike i potvrđena dobra iskustva. Bilo bi dobro ta potvrđena iskustva obnoviti, restaurirati i namijeniti čovjeku i gostu ovog vremena. Što se tiče utjecaja susjednih zemalja lako je prepoznati da gastronomija ovog mjesta plovi na *bavi* mediteranskog povjetarca gdje se osjeća dominantan utjecaj talijanske kuhinje i kulture u prehrani.

Vjera i običaji

U književnim djelima Šime Vučetića, a osobito Izvora Oreba, prepoznaje se vjera i običaji koji se zrcale u dominantnoj gastronomskoj kulturi. Veliki izbor jela bio je prilagođen kršćanskim blagdanima godišnjeg doba. Kako su tijekom godine dolazili razni kršćanski blagdani (Sv. Josip, Čista srijeda, korizma, Uskrs, Tijelovo, Velika Gospa, Mala Gospa, advent, božićno doba i Božić) postojali su razni običaji koji su u sebi sadržavali pisana i nepisana pravila što jesti, kada jesti, koliko jesti i od čega jesti. Tu treba dodati zaruke, vjenčanja, krštenja i sve patrone svetaca. Velik dio ovih običaja protkani s našom vjerom i danas se poštuju i realizira.

Načini pripremanja jela, izbor živežnih namirnica

U našoj gastronomskoj tradiciji prevladavaju jednostavniji (u stvari zdraviji) načini pripremanja jela kao što su: kuhanje, blanširanje, pečenje na žaru, pečenje na ražnju, pečenje ispod peke (*čature*), pečenje u pećnici, prženje, pohanje i pirjanje. Uglavnom su sve skupine jela zgotovljene ovim tehnološkim procesima što čini ovaj način prehrane jednostavnim, izvornim i zdravim.

Kad se govori o izboru živežnih namirnica one su uglavnom uvijek bile iste potvrđene vrste i uvijek se koristile u tom godišnjem dobu kad i su i prispijevale. Te živežne namirnice su plod sunca, zemlje, mora i vrijednih ljudskih ruka.

U našoj gastronomskoj tradiciji prevladavaju jednostavniji načini pripremanja jela kao što su: kuhanje, blanširanje, pečenje na žaru, pečenje na ražnju, pečenje ispod peke... što čini ovaj način prehrane jednostavnim, izvornim i zdravim.

Živežne namirnice biljnog podrijetla

Prehrambena vrijednost povrća leži u njegovu bogatstvu hranjivim tvarima. To se naročito odnosi na vitamine i minerale koji izravno utječu na fizičku i mentalnu kondiciju čovjeka, pomažu fiziološkoj ravnoteži organizma, a time utječu i na njegovu radnu sposobnost i smanjenje rizika od raznih oboljenja.

Zajednička karakteristika povrća je da su voluminozne namirnice s visokim sadržajem vode, niske kalorične vrijednosti te s dosta celuloznih vlakana koja pomažu normalnoj probavi, a to je neobično važno za današnjeg čovjeka. Redovito korištenje većih količina povrća u prehrani našeg čovjeka sigurno je doprinijelo njegovoj psihološkoj ravnoteži koja ga je održala u teškim i surovim vremenima.

Od namirnica biljnog podrijetla najviše su koristili razno povrće kao što su: raštika (*kupus*), kiseli kupus, blitva, samoniklo bilje (*gruda*), repa, krumpir, tikvice, *balančane*, krastavci, artičoke, gljive, rajčice, mlade mahune od boba i graha, mladi grašak. Povrće je bilo čisto ekološki uzgojeno što je omogućilo zdravu prehranu. Naš čovjek uvijek je bio upućen na kupus i u njemu gledao određeni spas u teškim ekonomskim uvjetima života. Zajedništvo između kupusa i našeg čovjeka prošlo je kroz razna vremena do današnjih dana. Taj kupus prati našeg čovjeka od najranijeg djetinjstva do starosti i dijeli njegovu sudbinu. Kupus je zahvalna biljka jer uspijeva tijekom cijele godine, skroman je u održavanju i brizi oko njega, uspijeva i u siromašnjoj, skromnijoj zemlji, bez vlage i kiše, i uvijek nudi dio sebe čovjeku za prehranu.

Od spomenutih biljnih namirnica poznata jela su: kupus na tabak, gruda, kiseli kupus (*kraut*) s mesom iz salamure, pirjane tikvice (*pićićok*), pohane *balančane* ili tikvice, punjene artičoke na luški način, pirjane i pečene gljive, kuhani bob s blitvom i moračom, mladi grašak (*biži*) s rižom ili orzom, rajčice (*pomidore*) s jajima i drugo.

Prastare mahunarke koje su othranile generacije naših težaka, radnika i ribara, sa škrte i siromašne zemlje ovih prostora danas su ponovno rado viđena hrana na našim *trpezama*. Ta osušena zrna (*sočiva*) mahunastog povrća jela su se uglavnom tijekom zime kao „težaška - radnička hrana“ kad nije bilo izbora svježeg povrća. Od tih namirnica koristio se je slanutak, bob, leća, sikirica. Od ovih namirnica poznata jela su: kuhani (*vareni*) bob, kuhana (*varena*) leća, kuhana (*varena*) bobica s blitvom, na poseban način cijenjeno je jelo od sikirice. Taj naš slanutak skuhan (*varen*) na domaći način oplemenjen domaćim maslinovim uljem uz dvije slane sardele (ili drugom slanom ribom) potvrđuje cjelovitost i skromnost izvorne kuhinje koja je, premda financijski nezahtjevna, bila nutritivno bogata. U tom smislu valja istaknuti posebno jelo pod nazivom „Vara“. Ovo jelo se sastoji od devet vrsta mahunarki (*sočiva*) i žitarica s našim začinima i domaćim maslinovim uljem („Barbarica varu vari u lončiću devet stvari“). Jelo se kuhalo za Sv. Barbaru.

Živežne namirnice životinjskog porijekla

Od namirnica životinjskog podrijetla uglavnom se upotrebljavala govedina, domaća svinjetina (*pračevina*), janjetina-bravetina i domaće kokoši. Kad se moglo, lovile su se šumske ptice i puževi od kojih su također pripremana izvorna jela. Meso se nije jelo tijekom radnog tjedna. Nedjeljom, kršćanskim blagdanima i u posebnim prilikama i potrebama jelo se meso. Uglavnom se radilo o izvornom, domaćem, ekološki uzgojenom, zdravom mesu bez ikakve reciklaže u odnosu na današnja mesa i njihovu kakvoću.

Od ovih namirnica poznata jela su: kuhana govedina sa (*salsom od pamidora*) pirjanim rajčicama, upola kuhano meso (*varena govedina na macolu*), paštica, pirjana govedina (*zgvancet*) na luški način, polpete u (*toću*) umaku, „tripice i kulinje“, svinjski kotleti na žaru (*bržole od guca na gradije*),



Foto: Barbara Cetinić

meso iz salamure s (*čimulama*) kupusom, svinjetina iz salamure sa samoniklim travama (*pračevina iz baje s grudom*), kozlić ili jančić na ražnju, uškopljeni jarac na žaru (*škopac na ževaru*), pečeni kokotić s mladim krumpirom, pečene grmuše i kosi na ražnju, pečena jarebica u panceti, puževi na salatu, puževi s (*menestrom*) tjesteninom.

Ribe, raci, školjke i mekušci

Odvajkada je ribarstvo bilo važna privredna grana u Veloj Luci. U prehrani se puno koristila riba i to sitna plava riba: sardele, papaline, inćuni, vrnuti, lokarde, šnjuri te krupna plava riba: polanda, trup, tuna, luc, orhan, morska landovina: raža, golub, morski pas, volina, potom rakovi-raci: jastog, karlo, škampi, kozice, kosmaći, školjke: dagnje, prstaci, *lusture*, kopitnjaci i konačno glavonošci: lignje, hobotnice, sipe, muzgavci.

Među ribom posebno treba istaći *sardelu* koja je mnogo puta u prošlosti za vrijeme siromašnih i oskudnih vremena spasila naš narod od gladi. Danas kad se sve veća pozornost pridaje uravnoteženoj, pravilnoj prehrani, riba (osobito

Među ribom posebno treba istaći sardelu koja je mnogo puta u prošlosti za vrijeme siromašnih i oskudnih vremena spasila naš narod od gladi. Danas kad se sve veća pozornost pridaje uravnoteženoj, pravilnoj prehrani, plava riba je izvrstan izbor. Ta ista sardela proglašena je najzdravijom namirnicom, zato se trebamo vratiti prehrani naših predaka.

plava riba) namirnica je koja je zbog svoje nutritivne vrijednosti izvrstan izbor. Nutricionisti preporučuju 2–3 obroka ribe tjedno, od kojih bi jedan trebao biti riba bogata omega-3 masnim kiselinama među

kojima se nalazi srdela. Ta ista srdela proglašena je najzdravijom namirnicom, zato se trebamo vratiti prehrani naših predaka.

Od ovih namirnica poznata jela su: razna jela od bakalara koja su bila strogo vezana za dane posta i nemrsa. Umjesto bakalara jela su se i ostala jela od sušene ribe: tabinja, gruj, mol, murina, morska mačka i pas.

Od jela od ribe i plodova mora poznati su razni brodeti i popare od bijele i plave morske ribe, brodet od bukvica s grožđem (*šij na grozju*), pečeni i frigani gavuni, kuhana (*lešo*) ovrata, pohane gere u dizanom tijestu (*fratri*), zubatac na žaru (*gradije*), pohana raža u palenti, kuhani suhi pas, grdobina na poparu s makaronima, lokarde u marinadi (*savuru*), pržene male bukve (*šij*), pečeni i (*vareni*) kuhani jastog, punjene i pečene lignje s pršutom, pržene (*frigane*) lignje (*po luški*), hobotnica pod pekom (*čaturum*), rižot s dagnjama, poprženi lumpari (*na prsuru*), pržene (*frigane*) vlasulje, kosmači s tjesteninom (*menestrom*), jež s jajima, itd.

Desertna jela

Za desertna jela nudile su se slastice od raznih tijesta, biskvitnih smjesa i voća na razne načine. To su uglavnom bila tradicionalna izvorna jela. Broj tih jela nije bio velik. Često su se ponavljala, ali bila su izvorna, provjerena i dobra. To su bile savijače od raznih tijesta s voćnim nadjevima, *pandešpan*, utopljenici, cukarini, *hrstule*, mantala, *kontonjata*, arancini, smokvenjak, klašuni, kolač od rogača i drugo.

Posebne slastice imali su svoju namjenu. *Pršurate* su se pripremale za Veliki petak, Badnji dan i na kraju prerade maslina u ulje (*torkulanje*). Sirnica je posebno namijenjena za Uskrs i glavni dio je među jelima koja se nose u crkvu na blagoslov.

Lumblija

Lumblija je kolač neobičnog izgleda, a još više okusa, jedinstvenih aromatičnih gastronomskih kvaliteta u prvom zalogaju pokazuje svoju puninu i otkriva povijest ovog naroda i suživot s prirodom i ovim prostorom. Lumblija je gastronomski unikat koji sve više zahvaća mlade generacije u nastojanju da ovladaju vještinom i tehnikom sastavljanja,

miješanja, odmaranja i pečenja ovog izvornog rustikalnog kolača. Važno je napomenuti da upravo maslinovo ulje daje lumbliji sočnost, puninu i poruku.

Sastojci za lumbliju su poznati, ali točan ili aproksimativan normativ ne postoji. Naime, recepture s normativom prenose se u obiteljima s koljena na koljeno i svatko je stvorio male tajne kako bi njihova lumblija bila što bolja ili najbolja.

Lumblija je gastronomski unikat koji sve više zahvaća mlade generacije u nastojanju da ovladaju vještinom i tehnikom sastavljanja, miješanja, odmaranja i pečenja ovog izvornog rustikalnog kolača. Važno je napomenuti da upravo maslinovo ulje daje lumbliji sočnost, puninu i poruku.

Taj jedinstveni kolač - lumblija proizvod je svega onog lijepog, zdravog i domaćeg što je siromašni težak tijekom godine odvajao i sačuvao za te dane kako se ne bi zaboravilo na sve one drage ljude kojih više nema na ovome svijetu. Tijekom pripreme za Sve svete i Mrtvi dan se u mislima i molitvama na poseban način povezujemo s našim dragim pokojnicima. Kolinde na poseban način pružaju priliku da pokažemo ljudsku, moralnu, rodbinsku i kršćansku svekoliku ljubav prema našim rođacima, kumovima, susjedima i svima onima koji nam dobro čine u životu. U tim blagoslovljenim jestvinama pored ostalih plodova lumblija zauzima posebno mjesto.

Začini i mirodije

Aromatično i ljekovito bilje s okolnih brda, ograda i polja puno je korišteno u konzerviranju i pripremanju luških jela. Tu spada: lovor, ružmarin, mažuran, bosiljak, metvica, majčina dušica, origano,

šafra, kopar, kapare, anis i drugi. Domaće vino i maslinovo ulje mnogo se upotrebljavalo kao začini u kompletiranju i upotpunjavanju organoleptičkih vrijednosti jela. Lučani su plovili po svijetu i na povratku donosili razne začine u obliku mirodija za razna slana i slatka jela. Današnja jela ovog kraja trebala bi biti prepoznatljiva po ovim začinima i mirodijama u odnosu na današnje industrijske "praškove" koji dominiraju, guše, zatambljuju originalnost izvornost velolučke tradicionalne gastronomije.

Maslinovo ulje - eliksir života i gastronomskog užitka

Maslina je mitska biblijska biljka, simbol je naroda ovog kraja i življenja, ujedno zaštitni znak "Velolučke trpeze". Velolučani su odvajkada živjeli za maslinu i s maslinom. Za Velolučane maslina je oduvijek izvor dragocjenog maslinovog ulja koje obogaćuje laganu, izvornu i kalorijski siromašnu velolučku prehranu, ali i stablo koje u vrućem podneblju nudi udobnost, gust i ugodan hlad. Sjediti pod stablom masline, uz skromno jelo od ribe i zelja začinjeno maslinovim uljem, uz čašu dobrog vina za Velolučane pojam je sreće, običaja, dobroga raspoloženja, kulture življenja, prepoznatljivosti i naše osebnosti.

Ništa nije ravno tekućini maslinovog ulja, ona je jednostavno neusporediva: simbol Mediterana, zdravlja, gastronomskog užitka i napose lagodne i spokojne starosti, a i eliksir života. Suvremene znanstvene metode i istraživanja potvrdila su tisućljetna iskustva ljudi o vrijednosti maslinova ulja. Ta vrijednost proizlazi iz njegovog kemijskog sastava koje jelu daje poseban okus, puninu i sadržaj. Pored toga ulje je našem čovjeku odvajkada predstavljalo i materijalni prihod obitelji. Velolučko ulje bilo je prepoznatljivo po svojoj kakvoći i traženo.

Velolučani su od maslina dobivali i druge koristi kao npr. drvo za ogrjev, lišće za čajeve, plod za razna jela (masline u *salamuri*, tučene masline, pečene masline, punjene masline, pašteta od maslina, salata od maslina, pirjane masline i drugo), a korijen i stablo bili su izazov modelarima za oblikovanje raznih umjetničkih proizvoda.

Maslinovo ulje upotrebljavali su u svim skupinama jela, pa čak i u desertnim jelima. U

hladnim predjelima i jelima upotrebljava se kod svih ribljih, mesnih i povrtnih salata, namaza, pašteta, pjenica, marinada (*savura*) i umaka. Naše juhe od ribe, morskih plodova i povrća začinjene su maslinovim uljem.

Ništa nije ravno tekućini maslinovog ulja, ona je jednostavno neusporediva: simbol Mediterana, zdravlja, eliksir života. Suvremene znanstvene metode i istraživanja potvrdila su tisućljetna iskustva ljudi o vrijednosti maslinova ulja. Ta vrijednost proizlazi iz njegovog kemijskog sastava koje jelu daje poseban okus, puninu i sadržaj.

Topla predjela među kojima se ističu jela od riba, morskih plodova i povrća nezamisliva su bez maslinovog ulja (*broditi, rižoti, orzoti, pohani rakovi, buzare, artičoke s bobom i graškom*).

Glavna jela od mesa, riba i rakova pokazuju svoju puninu, sadržaj i poruku upravo s tim našim maslinovim uljem. Zamisliti divno jelo od kvalitetne pečene ribe s našim povrćem bez maslinovog ulja bilo bi nedovršeno, siromašno i upropašteno.

Vino

Kult vina kao da je star koliko i čovjek na ovim prostorima, ono ga prati u svim životnim prilikama i prigodama, od rođenja do smrti isprepliće njegove putove i staze, u svom kristalnom zrcalu odražava njegovu sudbinu. Da bi se istinski uživalo u vinu, ili ga se odabralo i ponudilo nekome da u njemu uživa, treba dobro poznavati sve tajne ove «plemenite kapljice». Ne upoznamo li te sitne bisere pohranjene u svaku kap ovog napitka, u nama i oko nas ostaje praznina.



Foto: Dino Cetinić

Vino je široka i opširna tema za Velolučane. Odvjkada se o njemu govori i raspravlja, njega se analizira, a biva i predmetom mnogih stručnih predavanja i studija. Vinogradarstvo i vinarstvo bili su i ostali poljoprivredno zanimanje Velolučana, koje je na taj način osiguralo izvor egzistencije. No, danas vinogradarstvo sve više postaje sporedna grana i aktivnost mnogih domaćinstava samo za obiteljske potrebe.

«Hrana je navika, a vino čini čovika», govorili su stari Velolučani. Vino i hrana oduvijek su bili složan i poželjan par. Oni su i dalje živi u bezbroj starih i novih gastronomskih kombinacija.

Nemoguće je zamisliti velolušku gastronomiju bez vina. To vino je sastavni dio mnogih jela kao začini ili kao tekućina koja kompletira, oplemenjuje i obogaćuje razna izvorna jela. Vino kao piće uz razna jela, veloluška je potreba, tradicija i gastronomski užitek.

Suvremenost velolučke gastronomije

Poštujući ekonomske mjere, uvjete u kojima se djeluje i živi, velolučko hotelijerstvo i ugostiteljstvo ne prati potrebe i zahtjeve suvremenog gosta. Zato se najveći broj turista zadržava u privatnim kućama i vikendicama. Turistička industrija nemilosrdno mijenja svakodnevne obrasce života, s time kulturu zajednice... Ulazi u sve pore društva pa tako i u našu izvornu gastronomiju koristeći profit kao jedini cilj poslovanja. Mnogi naši jelovnici postali su unificirani kao da su projektirani i izrađeni u istom središtu s istim ciljem bez specifičnosti i raznolikosti u čemu trebamo tražiti lepršavost i bogatstvo naše gastronomije.

Hotelska industrija je privatizirana. Izgubljen je status domaćina. Uvode se novi običaji i načini poslovanja koji nisu kompatibilni s običajima i specifičnostima naše gastronomije. To guši našu gastronomsku tradiciju i prepoznatljivost. Ono

Suvremena gastronomija traži inovacije u sadržaju i proizvodima. To je imperativ novog vremena. Veliki broj tradicionalnih jela velolučke gastronomije lako se može modificirati u skladu s trendovima suvremene gastronomije. U toj modifikaciji treba paziti da se ne naruši prepoznatljivost i koncept jela.

što je još ostalo to su naši stručni ljudi kojih ima sve manje i manje. Privatno ugostiteljstvo s toliko stotina stolica velik je dio turističkog kolača u Veloj Luci. Na njima je također velika odgovornost koliko i kako u svojim prodajnim kartama nude naša izvorna jela i vina.

Suvremena gastronomija traži inovacije u sadržaju i proizvodima. To je imperativ novog vremena. Te inovacije trebaju imati svoju mjeru i količinu, jer često se događa da jela nemaju svoj sadržaj, normativ, izgled, a ono što je najvažnije ni svoju poruku. Veliki broj tradicionalnih jela velolučke gastronomije lako se može modificirati u skladu s trendovima suvremene gastronomije. U toj modifikaciji i prilagođavanju novom vremenu treba paziti da ta djelomična transformacija ne naruši, ne ošteti osnovni habit, prepoznatljivost i koncept jela. Najveći broj tih izvornih jela treba pripremati i posluživati u onom izvornom stanju i obliku kako smo ih naslijedili.

Gastronomija je vid umjetnosti i kao takva zahtijeva puno odricanja, puno mašte, hrabrosti, volje, entuzijazma, ali i predanosti. Kuhanje je umijeće koje treba voljeti, željeti, živjeti i dijeliti sa svojim ljudima i gostima. Mnogi mladi ljudi upravo su na tom putu. To jako veseli, jer polako postaju svjetionik i primjer ostalima. To je ujedno i put kojim velolučka gastronomija čuva svoju individualnost, a uklapa se u suvremene gastronomske trendove i osigurava poslovnu opstojnost.

U prosincu 2013. naša „Mediterranska prehrana“ upisana je na UNESCO-ov Reprezentativni popis svjetske nematerijalne kulturne baštine. Tako je dobivena još jedna potvrda vrijednosti i značenja naše nacionalne gastronomske baštine. Budući da i mi baštinimo vrijednosti s UNESCO-ovog popisa, a mediteranska prehrana je naša tradicija, život i obilježje, ova velika svjetska nagrada pripada i nama.

Kazivači:

Jera Oreb rođ. Žuvela (r. 1931.) - Vela Luka

Mara Žuvela (r. 1933.) - Vela Luka

Literatura:

Ivanišević, Aldo. *Dalmatinska kuhinja*. Split: Milenia, 2007.

Enciklopedija mediteranske kuhinje. Zagreb: Europapress holding, 2007.

Mandić, Franica. *Luška jića i pića*. Vela Luka: vlastita naklada, 2009.

Žuvela, Josip. „Velolučani u Dubrovniku“ (predavanje u povodu osnivanja Zavičajnog kluba Velolučana u Dubrovniku), 1998.

Žuvela, Josip. „Mjesto i uloga izvorne prehrane u turističkom proizvodu“, Festival gastronomije vina, 2013., 2015.

Žuvela, Josip. „Izvorna prehrana otoka Mljeta u službi suvremene gastronomije“, Turistička i ugostiteljska škola, 2017.

Žuvela, Josip. *Kuharstvo 1*. Dubrovnik: Euro print, 2018.

Žuvela, Josip. *Kuharstvo 2*. Dubrovnik: Euro print, 2018.